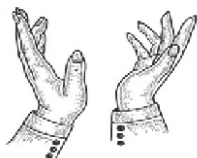


# LE COMMERCE



## Pizzeria & Restaurant

“Un échange entre votre plaisir et nos passions”

Nos pizzas sont inspirées de Naples,  
un des berceaux de la Pizza.

Nous réalisons notre pâte avec  
notre levain naturel.

Les ingrédients utilisés suivent  
au plus près la tradition napolitaine.

Les appellations Denominazione di Origine Protetta (DOP)  
sont un gage de qualité  
et de respect des produits.




Carte printemps / été 2025

@lecommerceruoms@protonmail.com

+33 4 75 95 14 87

lecommerceruoms.fr

## ANTIPASTI & INSALATA

<b>TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE</b> .....	12.90
huile d'olive, parmesan, basilic, pignons de pins, ail et salade verte	
<b>TARTARE DE THON ET SES CONDIMENTS</b> .....	14.90
tomate, concombre, huile de noisette, graines de sésame et salade verte	
<b>BURRATA ET CREME DE MAIS</b> .....	12.90
burrata, crème de maïs, huile d'olive 	
<b>INSALATA MISTA</b> .....	13.90
salade frisée, légumes marinés et pickles du moment, chips de pancetta, tomates confites, fior di latte pané, huile basilic	
<b>FOCCACIA</b> huile d'olive vierge extra, thym, ail .....	3.90 
<b>FOCCACIA AL LARDO</b> avec lardo di colonnata DOP.....	5.90
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>	
mortadelle à la pistache, jambon de Parme DOP, spianata, bresaola IGP, condiments	
grande / petite .....	24.90 / 14.90
<b>PLANCHE DE FROMAGE</b> .....	12.90
Taleggio, pecorino Romano DOP, gorgonzola DOP	
<b>SALADE VERTE</b> .....	4.90
tomate datterino et pignons de pins 	




## PIATTI PRINCIPALI

<b>TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE</b> .....	18.90
huile d'olive, parmesan, basilic, pignons de pins, ail, pomme de terre au four et salade verte	
<b>LINGUINE DI MARE</b> .....	18.90
moules, gambas, parmesan, bisque de crustacés	
<b>PIECE DU BOUCHER</b> .....	24.90
garniture du moment, salade verte, sauce aux champignons ou marinara	

## PIZZAS

<b>DATTERINO</b> .....	15.70
sauce de tomate datterino, basilic, saucisse, tomates datterino, ail, origan, parmesan DOP 24 mois	
<b>SAN GENNARO</b> .....	14.60
sauce de tomate datterino, anchois, basilic, ail, tomates datterino, origan, olives taggiasche	
<b>MASTUNICOLA</b> .....	15.70
fior di latte, tomates datterino, lardo di colonnata DOP, basilic	
<b>CALZONE ALLA ENZO COCCIA</b> .....	17.80
provola, salade frisée, anchois, Parmesan DOP 24 mois, olives taggiasche, huile d'olive vierge extra	
<b>DELIZIOSA</b> .....	24.00
crème de maïs, champignons en persillade, jambon de Parme, crème de truffe, roquette, lamelles de truffe d'été	
<b>CALABRESE</b> .....	19.90
huile d'olive vierge extra, spianata, burrata, roquette, miel de châtaignier d'Ardèche, thym	
<b>MARGHERITA</b> .....	12.50
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive extra vierge, basilic 	
<b>MARINARA</b> .....	9.40
sauce de tomate San Marzano DOP, huile d'olive vierge extra, ail, origan 	
<b>REGINA</b> .....	16.70
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris en persillade, olives taggiasche	
<b>SALSICCIA</b> .....	17.80
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, saucisse, pesto alla genovese, parmesan DOP 24 mois	
<b>VEGETARIANA</b> .....	16.70
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, poivrons, oignons confits, courgettes 	
<b>BURRATINA</b> .....	20.90
sauce de tomate San Marzano DOP, roquette, crème de balsamique, jambon de Parme, burrata, tomates datterino, parmesan DOP 24 mois	

\*\*\*\*PLUS DE CHOIX AU DOS

<b>DIAVOLA</b> .....	17.80
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, spianata, poivrons, parmesan DOP 24 mois	
<b>TONNO</b> .....	17.80
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, thon rouge, poivrons, câpres, coriandade	
<b>MANZO</b> .....	17.80
sauce de tomate San Marzano DOP, provola, boeuf haché et épicé maison, oignons confits, poivrons, coriandade	
<b>TARTUFO</b> .....	23.00
crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris en persillade, roquette, Parmesan DOP 24 mois, lamelles de truffe d'été 	
<b>TARTUCCIOSA</b> .....	27.20
crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris en persillade, jambon blanc, artichauts, lamelles de truffe d'été, burrata	
<b>CINQUE FORMAGGI</b> .....	18.80
ricotta, fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola DOP, parmesan DOP 24 mois, olives taggiasche 	
<b>MORTADELLA</b> .....	20.90
ricotta, fior di latte, pesto de pistache, mortadelle à la pistache, pépites de pistache, burrata	
<b>CABRI</b> .....	18.80
ricotta, fior di latte, fromage de chèvre, pancetta, thym, miel de châtaignier d'Ardèche	
<b>DOLCE</b> .....	16.70
ricotta, fior di latte, gorgonzola DOP, champignons de Paris en persillade, miel de châtaignier d'Ardèche, noix torréfiée 	
<b>MONTAGNA</b> .....	17.80
ricotta, fior di latte, saucisse, taleggio, oignons confits, ail	
<b>SUPPLEMENT GARNITURE</b> .....	2.00
<b>SUPPLEMENT BURRATA</b> .....	4.00
<b>SUPPLEMENT CREME / CARPACCIO DE TRUFFE</b> ....	3.70 / 4.00

## DOLCI

<b>TIRAMISU</b> .....	8.90
<b>MOELLEUX A LA PISTACHE</b> , <i>sorbet framboise</i> .....	8.90
<b>BABA AU RHUM</b> .....	8.90
<b>SALADE DE FRUITS</b> .....	7.90

## GLACES, SORBETS & COUPES

<b>GLACES ET SORBETS ARTISANAUX</b> .....	2.80 /par boule
<i>Sorbets: Myrtille, Citron, Fraise, Framboise</i>	
<i>Glaces: Vanille, Chocolat, Pistache, Straciatella, Café, Caramel</i>	
<b>AFFOGATO</b> <i>deux boules vanille, double espresso</i> .....	8.20

## LES BOISSONS

---

---

### BOISSONS CHAUDES

Espresso / Café allongé .....	2.50
Double Espresso .....	3.50
Cappuccino / Café au lait .....	4.00
Café ou Chocolat Viennois .....	6.00
Chocolat chaud .....	6.00
Thé Dammann Frères .....	4.00
<i>Au choix: Earl Grey, Darjeeling, Genmaïcha</i>	
Verveine .....	4.00
Tilleul .....	4.00

### EAUX MINERALES

#### PLATES

Acqua Panna 75cl .....	7.00
San Benedetto 50cl .....	4.00

#### GAZEUSES

Lurisia 75cl .....	7.00
San Benedetto 50cl .....	4.00

## MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> .....	8.00
Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	
<b>COUCHER DE SOLEIL</b> .....	8.00
Jus orange bio, sirop de grenadine bio, tranche d'orange	
<b>CAFE GLACE</b> .....	4.50
<b>THE GLACE MAISON</b> .....	4.50
<b>CITRONNADE</b> .....	4.50

## APERITIVI

Pastis 51 / Ricard 2cl .....	2.50
Suze 4cl .....	4.20
Kir 12cl .....	4.90
Kir Royale (Prosecco) 12cl .....	9.30
<i>au choix: liqueur cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne d'Ardèche ou myrtille d'Ardèche</i>	
Martini Bianco / Rosso 6cl .....	4.50
Campari 6cl .....	6.50

## COCKTAILS

<b>NEGRONI</b> .....	10.00
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, tranche d'orange	
<b>AMERICANO</b> .....	9.00
Martini Rosso, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange et citron	
<b>SPRITZ au choix (Limoncello ou Campari)</b> .....	11.00
Prosecco, Schweppes tonic, rondelle d'orange ou citron	
<b>MOJITO</b> .....	11.00
Rhum Blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	
<b>MARGARITA</b> .....	12.00
Tequila El Camino, Cointreau, jus et tranche de citron vert	

## BIERES ARTISANALES

<b>A LA PRESSION</b>	<b>25cl / 33cl / 50cl</b>
Meduz Blonde .....	4.00 / 5.20 / 7.60
Helvii Blanche .....	4.40 / 5.60 / 8.00
<b>EN BOUTEILLE</b>	<b>33cl</b>
<b>Brasserie Helvii au choix</b> .....	7.00
<i>Funky Hop IPA 5.5%, Ambrée 6%, Imperial Stout 8.7%, Triple 9%, Double IPA rousse 7%</i>	
<b>Brasserie Java</b> .....	6.20
<i>Bière presque sans alcool (moins 1.2%)</i>	

## SANS ALCOOL

**JUS DE FRUITS BIO** ..... 7.00

*Au choix: orange, pomme, nectar de pêche d'Ardèche, tomate*

**SIROPS BIO** ..... 2.70

*Au choix: Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Myrtille*

### SOFTS

*Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl* ..... 4.50

*Orangina 25cl, Schweppes agrumes 25cl, Schweppes tonic 25cl* ..... 5.00

*Limonade / Diabolo* ..... 3.00

## LES ALCOOLS/ DIGESTIVI

Limoncello 4cl ..... 6.20

Grappa di Moscato Bonollo 4cl ..... 9.20

Gin Bombay Sapphire 4cl ..... 7.00

Gin à la myrtille d'Ardèche - Distillerie La Frap ..... 7.70

Vodka Zubrowka Bison 4cl ..... 5.70

Rhum Blanc 4cl ..... 5.50

Rhum Ambré Bio - Distillerie Les Feux de Saint-Jean 4cl ..... 9.20

Tequila El Camino 4cl ..... 7.20

Scotch Whiskey J&B Rare 4cl ..... 5.50

Bourbon Jack Daniels 4cl ..... 6.50

Irish Whiskey Jameson 4cl ..... 6.20

Laphroaig Whiskey 10 ans 4cl ..... 9.50

Cognac 4cl ..... 7.00

Calvados 4cl ..... 6.00

Get 27 4cl ..... 6.20

Malibu Coco 4cl ..... 4.00

Baileys 4cl ..... 5.00

Grand Marnier 4cl ..... 7.50

Cointreau 4cl ..... 6.20

Amaretto 4cl ..... 6.20

Eau-de-vie Poire, Framboise ou Mirabelle 4cl ..... 7.50

Chèvre verte d'Ardèche - Distillerie La Frap ..... 9.00

## VINS PÉTILLANTS

	<b>12.5cl / 75cl</b>
<b>Tenuta Civranetta Bio**</b> .....	8.90 / 42.00
<i>Prosecco Spumante Rosé Brut Nature DOC, Domaine Fidora</i>	
<b>Saomi**</b> .....	7.90 / 40.00
<i>Prosecco DOC Treviso, La Tordera</i>	
<b>Lambrusco di Modena**</b> .....	6.90 / 34.00
<i>DOP Amabile, Cantina Carafoli</i>	

## VINS ROSÉS

	<b>12.5cl / 50cl* / 75cl</b>
<b>Ardèche par Nature Bio</b> .....	3.90 / 14.50 / -----
<i>Sauvignon, Grenache, IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois</i>	
<b>Pinot Grigio Rosato San Marco **</b> ..	4.90 / 18.50 / 30.00
<i>Pinot Grigio Rosé, Fossa Mala</i>	
<b>Gris d'Ardèche</b> .....	----- / ----- / 20.00
<i>IGP Ardèche 2024, Vignerons Ardéchois</i>	
<b>Maguelonne Bio</b> .....	----- / ----- / 30.00
<i>Grenache, Cinsault, Syrah, IGP Ardèche 2024, Château de la Selve</i>	

## VINS BLANCS

	<b>12.5cl / 50cl* / 75cl</b>
<b>Ardèche par Nature Bio</b> .....	3.90 / 14.50 / -----
<i>Grenache, Merlot, Syrah, IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois</i>	
<b>Civitas Bio**</b> .....	5.70 / 21.00 / 31.00
<i>Pecorino IGT 2022, Lunaria Osagna</i>	
<b>Coteau Saint-Giraud</b> .....	9.00 / ----- / -----
<i>Viognier Doux, IGP Ardèche 2021, Vignerons Ardéchois</i>	
<b>Esprit de Noé Bio</b> .....	----- / ----- / 26.00
<i>Chardonnay, Viognier, IGP Ardèche 2023, Domaine Terra Noé</i>	
<b>Avo Blanc**</b> .....	25.00
<i>Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022, Azienda Agricola Valle Martello</i>	
<b>Pinot Grigio San Marco**</b> .....	27.00
<i>Pinot Grigio DOC 2023, Fossa Mala</i>	
<b>Chardonnay Bio</b> .....	32.00
<i>IGP Ardèche 2022/23, Mas de Vinobre</i>	
<b>Viognier Bio</b> .....	33.00
<i>IGP Ardèche 2022/23, Mas de Vinobre</i>	



## VINS ROUGES

	12.5cl	50cl*	75cl
<b>Ardèche par Nature Bio</b> .....	3.90	14.50	-----
<i>Merlot, Syrah, IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois</i>			
<b>Avo Rouge**</b> .....	5.00	19.00	28.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021, Azienda Agricola Valle Martello</i>			
<b>Petite Selve Bio</b> .....	----	-----	30.00
<i>Cinsault, Grenache, Syrah, IGP Ardèche 2023, Château de la Selve</i>			
<b>Ardèche par Nature Bio</b> .....			24.00
<i>Merlot, Syrah, Grenache, IGP Ardèche 2022/23, Vignerons Ardéchois</i>			
<b>Gavel Syrah Bio</b> .....			25.00
<i>Syrah, Vin de France 2023, Cros des Calades</i>			
<b>Montjau Bio</b> .....			26.00
<i>Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre, AOP Côtes du Rhône 2022, Vignerons Ardéchois</i>			
<b>Nebacco**</b> .....			32.00
<i>Nero d'Avola Sicilia DOC 2022, Caruso &amp; Minini</i>			
<b>“Mucchietto” edizione speciale**</b> .....			35.00
<i>Primitivo IGT 2023, Pasqua Vigneti e Cantine</i>			

\* 50cl en carafe

\*\* Vins Italiens

---

---

## LES ALLERGÈNES

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants, n'hésitez pas à nous demander pour plus de détails:

**Gluten, Arachide, Fruits à coques, Poisson, Mollusque, Oeuf, Moutarde, Produits laitiers, Fromage, Ail, Lupin, Céleri, Moutarde, Graine de sésame**

---

---

## ORIGINES DES PRODUITS

Charcuterie .....	Italie / Ardèche
Farine .....	Italie / France
Fromage .....	Italie / Ardèche
Glaces et Sorbets Artisanaux .....	Ardèche
Boeuf / Porc .....	France
Légumes .....	Ardèche / France / Italie
Lait et Beurre .....	Ardèche / Haute-Loire
Miel .....	Ardèche
Bières Artisanales .....	Ardèche / Gard

**Fior di Latte:** un fromage à pâte filée fabriqué à partir du lait de vache. Cousin de la Mozzarella il est moins crémeux et plus doux.

**Tomate San Marzano:** Elle tire son nom de la ville de San Marzano sul Sarno en Italie. Le fruit, de couleur rouge vif, convient particulièrement pour les bases de sauce tomate.

**Tomate Datterino:** variété de tomate cerise italienne de forme allongée comme une datte, au goût sucré.

**Olive Taggiasche:** sont typiques de la Ligurie. Elles sont petites et leur couleur va du vert au violet. Leur saveur est fruitée, douce, délicate.

**Ricotta:** est l'appellation usuelle d'une préparation laitière d'origine italienne de fromage à pâte fraîche disponible dans presque toutes les régions d'Italie.

**Burrata:** est un fromage italien traditionnel à pâte fraîche filée de la cuisine italienne, originaire des Pouilles, à base de mozzarella remplie de crème.

**Lardo di Colonnata:** aussi appelé lard blanc, en français lard de Colonnata, est le nom attribué par un label de qualité européen à un produit de la charcuterie italienne élaboré à Colonnata en Toscane.

**Provola fumée:** est un fromage frais à pâte filée au goût légèrement fumé, typique de la région de Campanie et connu pour sa saveur forte, produit à partir de lait de vache.

**Spianata:** est une charcuterie calabraise spéciale, à la forme aplatie - d'où le nom spianata - faite avec la viande de porc très maigre, choisie dans la cuisine et coupée à la pointe du couteau et mélangée avec du petit lard coupé en dés.